

Çà bouge à la Boucherie du Coin



Çà bouge à la Boucherie du Coin

Mathieu, le benjamin de l'équipe de la Boucherie du Coin vient d'être promu boucher qualifié.

Après quatre ans de formation en alternance, deux années à l'école des métiers de Pavie puis encore deux années à l'Ecole Supérieure des Métiers à Muret, Mathieu Mestdagh est aujourd'hui diplômé d'un CAP de boucherie, d'un CAP charcutier traiteur et d'une mention traiteur plats cuisinés, sans omettre une très brillante prestation au concours du meilleur ouvrier du Gers. Le tout s'est déroulé en alternance à la Boucherie du Coin à Miélan avec l'apprentissage auprès du maître artisan Benjamin Vidou.

Aujourd'hui il est confirmé dans l'équipe de la boucherie avec un contrat de travail à durée indéterminée (CDI) aux côtés de Clément. Julien quitte son poste pour de nouvelles expériences professionnelles. Bientôt un remplaçant arrivera pour lui succéder.

Et les changements vont se poursuivre puisque Mathieu va gérer dès le mois de janvier 2025, la nouvelle boucherie de Villecomtal sur Arros sous la direction de Benjamin Vidou. Clément demeure à la boucherie de Miélan où il excelle dans la découpe et le service à la clientèle.

Bien sûr Chai Ben et la Boucherie du Coin continuent leurs activités partagées entre Caroline et Benjamin Vidou. Ils organiseront deux soirées au mois de novembre, un rendez-vous incontournable pour découvrir traditionnellement les nouveaux millésimes de vins nouveaux en famille ou entre amis autour d'une assiette de charcuterie et de fromages.



Boucherie septembre 2024 (11).JPG